

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan data temuan dan pembahasan pada bab sebelumnya mengenai *Kue Tapel Sebagai Produk Unggulan Kota Kreatif Gastronomi di Cirebon*, dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Kue tapel merupakan kudapan tradisional khas dari Cirebon yang mulai berkembang sekitar tahun 1960. Tidak ada yang mengetahui pasti bagaimana sejarah kue tapel. Kemungkinan kue tapel tercipta dari hasil kreativitas masyarakat dalam meningkatkan nilai jual pada bahan baku yang tersedia. Penamaan kue tapel diambil dari proses pembuatannya yang di *tapel-tapel* atau di *empel-empel* di atas wajan, dalam bahasa Indonesia dilekatkan. Bentuk kue tapel yang setengah lingkaran identik dengan ikon Islam yang berbentuk bulan sabit karena mayoritas penduduk di Cirebon adalah beragama Islam. Dari sejak kue tapel tercipta bentuknya masih tetap sama dan tidak ada perubahan. Dalam pembuatannya, kue tapel sudah turun-temurun hingga generasi ketiga. Kue tapel memiliki keunikan pada proses pembuatannya dan tidak banyak orang yang dapat mempraktikkan cara membuatnya, butuh latihan berkali-kali untuk mahir dalam membuat kue tapel,
2. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan kue tapel adalah tepung beras, kelapa parut, beras ketan putih, gula merah, pisang raja atau pisang saba, dan air secukupnya. Proses pembuatannya menggunakan peralatan tradisional yang turun-temurun, di antaranya *sela*, batok kelapa, tungku tanah liat, kayu bakar, wajan besi, *susuk*, dan daun pisang. Kue tapel yang disajikan kepada konsumen menggunakan kertas laminasi, kertas laminasi dianggap praktis karena kue tapel termasuk jajanan yang langsung dimakan dan mempunyai daya tahan yang tidak lama, yaitu hanya dua hari. Tidak ada perbedaan rasa, aroma, dan warna pada kue tapel dari waktu ke waktu, sampai saat ini rasanya masih original dengan citarasa manis dan gurih. Kue tapel biasa disajikan dengan teh tawar hangat sebagai kudapan di pagi hari dan sore hari,

3. Produsen kue tapel di Kota Cirebon telah mencoba menambah varian rasa pada kue tapel sebagai bentuk upaya pengembangan kue tapel, namun hal itu tidak berlangsung lama karena produsen tidak sanggup dalam proses pembuatannya. Selain citarasa dan aroma, kue tapel dapat divariasikan melalui kemasan produk dan cara pemasarannya. Standar sanitasi dan kebersihan di tempat produksi juga perlu diterapkan dengan baik,
4. Kerja sama antar *stakeholder* sangat dibutuhkan karena pariwisata tidak dapat berdiri sendiri. Oleh karena itu, Pemerintah Daerah Kota Cirebon rutin dalam mengadakan *event* ataupun festival sebagai salah satu upaya dalam melestarikan dan mempromosikan pariwisata, budaya, dan gastronomi Kota Cirebon. Selain itu pemerintah daerah mengadakan pelatihan atau binaan usaha terhadap pelaku usaha kuliner melalui program pengembangan kuliner. Sedangkan upaya yang dilakukan oleh komunitas dan media informasi di Kota Cirebon adalah membuat program-program yang dapat memperkenalkan sekaligus mempromosikan gastronomi Kota Cirebon, salah satu programnya adalah Icip Uyup yang diciptakan oleh Radar Cirebon Televisi.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, peneliti menyarankan beberapa hal terkait kue tapel sebagai produk unggulan gastronomi di Kota Cirebon sebagai berikut.

1. Produsen kue tapel diharapkan mampu mengembangkan produknya baik dari segi citarasa, warna, dan bentuk sehingga dapat lebih menarik minat konsumen dan memberikan pilihan terhadap konsumen,
2. Menjadikan kue tapel sebagai hidangan dalam acara-acara di masyarakat seperti acara hajatan dan syukuran,
3. Mengganti kemasan dengan yang lebih baik, aman, dan artistik, namun masih dengan harga yang ekonomis,
4. Memperluas pemasaran kue tapel, misalnya mendaftarkan kue tapel di *platform online* seperti Gofood dan Grabfood. Kemudian membuat media sosial seperti *instagram* dan mengikuti berbagai *event* yang diadakan oleh pemerintah daerah maupun pihak lain sehingga selain memperluas jaringan pasar dan promosi, kue tapel juga akan lebih dikenal oleh banyak orang,

5. Produsen kue tapel diharapkan mampu menerapkan aturan sanitasi dan kebersihan dengan lebih baik lagi dan mengikuti pelatihan atau binaan usaha sehingga produknya dapat terkelola dengan baik,
6. Pemerintah daerah harus lebih memperhatikan produsen-produsen kecil makanan tradisional baik dari segi pembinaan maupun pengelolaan agar dapat bersaing dengan makanan modern yang berkembang di masyarakat,
7. Dengan hasil penelitian ini, diharapkan dapat menjadi dasar pengembangan wisata gastronomi kudapan tradisional di Kota Cirebon.